

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN BALINESE PIZZA OLEH COMMIS DI TOGE SHOW RESTAURANT AYANA RESORT BALI



POLITEKNIK NEGERI BALI



I Putu Agus Ariadi Pratama
NIM. 2215823102

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN BALINESE PIZZA OLEH COMMIS
DI TOGE SHOW RESTAURANT AYANA RESORT BALI



POLITEKNIK NEGERI BALI



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Putu Agus Ariadi Pratama
NIM. 2215823102

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN BALINESE PIZZA OLEH COMMIS DI TOGE SHOW RESTAURANT AYANA RESORT BALI

Tugas Akhir ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Putu Agus Ariadi Pratama
NIM 2215823102**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul Pembuatan Balinese Pizza Oleh Commis Di Toge Show Restaurant Ayana Resort Bali dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Balinese Pizza Oleh Commis Di Ayana Resort Bali serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi D-III Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, penulis banyak memperoleh hambatan dan kesulitan, tetapi berkat bimbingan dan motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi dengan baik. Untuk itu melalui kesempatan yang baik inii, penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE., M.ECom selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang memberikan kesempatan kepada penulis untuk menimba ilmu di kampus Politeknik Negeri Bali.
2. Dr.Ni Nyoman Sri Astuti,SST.Par.,M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menjalani pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virginiya,S.Pd.,M.Pd., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti,S.Pd.,M.Eng, selaku Koordinator Program

Studi D-III Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

5. Drs.Dewa Made Suria Antara,M.Par. selaku pembimbing I yang meluangkan waktunya untuk memberikan saran dan bimbingan penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini.
6. Solihin SST.Par., M.Par. selaku pembimbing II yang juga telah meluangkan waktunya untuk membantu dan membimbing penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini.
7. Ibu Made Jane Purnama selaku Learning & Development Ayana Bali yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan di hotel.
8. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D3 Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
9. I Komang Gede dan Ni Ketut Karnianti, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

Akhir kata, penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali guna menambah ilmu pengetahuan.

Badung, 23 Juli 2025

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMUL DALAM.....	ii
LEMBAR PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iv
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	v
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	vi
LEMBAR PERNYATAAN ORIGALITAS.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan dan Manfaat	4
1. Tujuan	4
2. Manfaat	4
D. Metode Penulisan.....	5
1. Metode Pengumpulan Data.....	5
2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil	6
BAB II LANDASAN TEORI	7
A. Hotel	7
1. Pengertian Hotel.....	7
2. Klasifikasi Hotel	8
B. Pengertian Food & Beverage Department	11
C. Pengertian Kitchen dan Jenis – Jenis Kitchen	12
D. Pengertian Commis.....	13
E. Pengertian Menu	14
F. Pengertian Bahan Makanan	14
G. Pengertian Sauce	14
H. Pengertian daging.....	15
I. Pengertian Pizza.....	16
J. Pengertian peralatan dapur.....	16
K. Pengertian Memasak dan jenis-jenis metode memasak.....	17
L. Pengertian Pembuatan.....	18
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	20
A. Lokasi dan Sejarah Hotel	20
1. Lokasi Hotel.....	20
2. Sejarah Hotel.....	21
A. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	22

1. Bidang Usaha	22
2. Fasilitas Hotel	26
B. Fasilitas Penunjang	36
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	47
A. Pembuatan balinese pizza oleh commis di toge show restaurant ayana resort bali.....	47
B. Hambatan-hambatan yang dihadapi dalam pembuatan Balinese pizza	61
BAB V PENUTUP	62
A. Simpulan	62
B. Saran	63
DAFTAR PUSTAKA	65
LAMPIRAN.....	68



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Rooms AYANA Resort	22
Tabel 3.2 Rooms Ayana Villa.....	23
Tabel 3.3 Rooms Rimba.....	23
Tabel 3.4 Rooms Rimba Wana	23
Tabel 3.5 Rooms AYANA Segara	24
Tabel 3.6 AYANA Food & Beverage outlet.....	24
Tabel 3.7 Banquet Venues AYANA Resort	25
Tabel 3.8 Banquet Venues RIMBA	25
Tabel 4. 1 Dough pizza.....	53
Tabel 4. 2 Pomodoro sauce	54
Tabel 4. 3 Sambal matah	54
Tabel 4. 4 Resep Balinese pizza.....	57



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Ayana Bali.....	20
Gambar 3.2 Gambar Padi <i>Restaurant</i>	27
Gambar 3.3 Gambar Damar <i>Terrace</i>	27
Gambar 3.4 Gambar <i>Rock Bar Bali</i>	28
Gambar 3.5 Gambar <i>Pool Deck AYANA</i>	28
Gambar 3.6 Gambar Sami Sami <i>Restaurant</i>	29
Gambar 3.7 Gambar <i>Sunset Bar</i>	29
Gambar 3.8 Gambar Kisik <i>Bar & Grill</i>	30
Gambar 3.9 Gambar Honzen Sumizen.....	31
Gambar 3.10 Gambar <i>Martini Bar AYANA</i>	31
Gambar 3.11 Gambar Dava <i>Restaurant</i>	32
Gambar 3.12 Gambar Kubu <i>beach club</i>	32
Gambar 3.13 Gambar Karang <i>Restaurant</i>	33
Gambar 3.14 Gambar Scusa <i>Restaurant</i>	33
Gambar 3.15 Gambar Luna <i>Rooftop</i>	34
Gambar 3.16 Gambar Toge <i>Restaurant</i>	34
Gambar 3.17 Gambar <i>Ah Yat Abalone</i>	35
Gambar 3.18 Gambar <i>Unique Rooftop</i>	35
Gambar 3.19 Gambar Kampoeng Bali AYANA	36
Gambar 3.20 Gambar <i>Forest Bar AYANA</i>	36
Gambar 3.21 Gambar <i>H20 Poolside</i>	37
Gambar 3.22 Gambar <i>Ocean Beach Pool</i>	37
Gambar 3.23 Gambar <i>Meeting Room AYANA</i>	38
Gambar 3.24 Gambar AYANA <i>Spa</i>	40
Gambar 3.26 Struktur Organisasi Food and Beverage To'ge Restaurant.....	41
Gambar 4.1 Uniform Kerja.....	48
Gambar 4. 2 Oven.....	49
Gambar 4.3 Scoop pizza	50
Gambar 4.4 Pizza cutter	50
Gambar 4.5 <i>Hand Blender</i>	51
Gambar 4.6 <i>Spatula</i>	51
Gambar 4.7 Kuas.....	52
Gambar 4.8 Tong	52
Gambar 4. 9 Ladle soup.....	52
Gambar 4. 10 Mozzarella cheese.....	55
Gambar 4.11 Memipihkan adonan	57
Gambar 4.12 Mengoleskan sauce.....	58
Gambar 4.13 Menambahkan topping	58
Gambar 4.14 Memasukan pizza kedalam oven	58
Gambar 4.15 Memastikan seluruh pizza matang	59
Gambar 4.16 Memotong pizza menjadi 8 bagian.....	59
Gambar 4.17 Penyajian pizza	60

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Pembuatan pomodoro sauce

Lampiran 2 Pengecekan suhu sambal matah



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Ayana Bali merupakan salah satu luxury resort hotel bintang lima yang berada di Jimbaran tepatnya beralamat di Jl. Karang Mas Sejahtera, Jimbaran, Bali. Hotel ini terletak di atas bukit Jimbaran dengan pemandangan laut yang indah sehingga menjadikan hotel ini salah satu penginapan bagi wisatawan yang berlibur mencakup wisatawan lokal maupun mancanegara. Ayana Bali memiliki 4 Properti yang dimiliki yaitu, Ayana villa, Ayana Segara, Ayana Resort, dan Ayana rimba. Salah satu fasilitas yang menjadi iconic Ayana Bali yaitu rockbar, yaitu sebuah bar yang berada di atas batu dengan pemandangan laut lepas dan sunset yang indah. Dalam menunjang kegiatan operasional terdapat beberapa departemen yang ada di Ayana Bali antara lain: *Sales and Marketing Department, Accounting Department, Housekeeping Department, Front Office Department, Engineering Department, dan Food and Beverage Department*. Salah satu bagian dari *departemen* tersebut adalah *food and beverage department* yang dapat dibagi menjadi dua bagian yaitu *food and beverage service* dan *food and beverage product*, yang dimana penulis melaksanakan praktik kerja lapangan di *food and beverage Product*.

Food and Beverage product Department adalah salah satu departemen yang merupakan bagian dari hotel yang bertanggung jawab atas segala pengolahan dan penyajian makanan yang bertujuan untuk meningkatkan kepuasan dan pengalaman tamu yang tak terlupakan selama menginap di suatu hotel. Culinary departemen yang merupakan salah satu departemen yang ada di hotel dan termasuk departemen

yang sangat berperan penting. Culinary department memiliki tugas serta peran memasak makanan di sebuah restoran yang ada di Ayana Resort Bali. Pada umumnya tamu yang menginap di hotel adalah tamu mancanegara, sehingga penyediaan makanan Internasional merupakan hal yang sangat penting karena kualitas rasa dan cara penyajian sesuai dengan standar Internasional. Untuk itu perlu adanya tenaga juru masak (commis) yang ahli. Commis adalah seorang yang bertugas dalam memproduksi makanan yang akan dinikmati oleh tamu. Peran commis sangatlah penting dalam pengolahan, penyediaan dan penyajian jenis makanan yang akan disediakan di masing-masing outlet atau restoran di Ayana Resort Bali. Pizza merupakan sajian kuliner yang berasal dari Italia, Pizza terdiri dari adonan yang dipipihkan dan dipanggang menggunakan oven ataupun tungku yang biasanya disajikan dengan berbagai varian topping. Adapun varian topping yang biasanya digunakan bermacam-macam mulai dari saus tomat, keju, daging ayam, daging sapi, ham, sayuran dan bumbu lainnya. Adapun beberapa varian pizza yang ditawarkan di Toge Show Kitchen seperti Margarita Pizza, Hawaiian Pizza, Balinese Pizza, dan Seafood Pizza. Balinese pizza merupakan pizza yang menjadi sorotan wisatawan, dikarena disajikan dengan topping yang berbeda dari pizza pada umumnya. Balinese pizza merupakan varian pizza yang paling unik, dikarenakan Balinese Pizza Merupakan salah Satu hidangan *alacarte* yang menyajikan hidangan berkelas seperti hidangan pizza yang dipadukan dengan makanan khas Bali dibuat dengan memadukan antara Italia dengan Balinese. Tampilan yang berbeda dari Balinese Pizza ini yaitu menggunakan topping ayam rebus dan sambal matah, dan Balinese pizza dijual dengan harga Rp. 220.000 net per satu porsi.

Adapun Tugas Akhir yang Membahas Tentang pembuatan Seneng pizza yang

disusun oleh Angga & Diantara, (2023) dengan judul “prosedur pembuatan seneng pizza oleh sous chef di Hotel Komaneka at Bisma” terdapat Perbedaan dalam proses pembuatan yaitu ayam dari pizza seneng menggunakan bumbu genep, sayur urab dan daun kemangi dan Adapun persamaan dari tugas akhir ini yaitu menggunakan bumbu dasar khas bali dan memperkenalkan kepada tamu tentang bumbu dan sambal khas bali.

Adapun Tugas Akhir yang membahas tentang pizza sambal matah yang disusun oleh Made & Raka, (2024) dengan judul “Pembuatan Pizza Sambal Matah Oleh Commis Pada Desa Restaurant Di Ubud Raya Resort” Adapun perbedaan yang terdapat dalam pembuatan pizza sambal matah ini tidak menggunakan minyak bali / minyak kelapa asli bali dan Adapun persamaan dari tugas akhir ini sama-sama menggunakan sambal matah.

Berdasarkan latar belakang di atas maka dari itu penulis tertarik untuk mengangkat judul yaitu Pembuatan Balinese Pizza Oleh Commis di Ayana.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan di atas, maka dapat disusun rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah pembuatan balinese pizza oleh commis di toge show restaurant ayana resort bali?
2. Apa sajakah kendala – kendala yang dihadapi dalam pembuatan balinese pizza oleh commis di toge show restaurant ayana resort bali dan solusinya?

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul pembuatan balinese pizza oleh commis di toge show restaurant ayana resort bali adalah sebagai berikut.

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah:

- a. Menjelaskan pembuatan balinese pizza oleh commis di toge show restaurant ayana resort bali
- b. Menjelaskan kendala – kendala yang dihadapi dalam pembuatan balinese pizza oleh commis di toge show ayana resort bali dan solusinya

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain:

- a. Mahasiswa
 - 1) Sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan dan memperoleh ijazah diploma III pada program studi perhotelan, jurusan pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
 - 2) Menjadi bukti kemampuan mahasiswa dalam melakukan observasi yang berkualitas di bidang food and beverage division
 - 3) Menambah wawasan dan pengetahuan mahasiswa terhadap judul tugas akhir yang dipilih.
- b. Politeknik Negeri Bali
 - 1) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir
 - 2) Menambah referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam

penyusunan tugas akhir atau buku ajar tentang pembuatan Balinese pizza oleh Commis.

- 3) Meningkatkan citra Politeknik Negeri Bali dalam bidang penelitian dan menghasilkan lulusan yang berkualitas.

c. Perusahaan (Ayana Bali)

- 1) Dengan dilakukannya penulisan ini diharapkan dapat memberikan masukan untuk memperbaiki kekurangan dalam pembuatan balinese pizza oleh commis di toge show restaurant ayana resort bali.
- 2) Untuk dapat menjalin hubungan yang baik antara perusahaan dengan Politeknik Negeri Bali dalam pemenuhan tenaga kerja.
- 3) Diharapkan dapat memberi manfaat maupun informasi tambahan yang bersifat positif kepada pihak hotel khususnya di departemen beverage & food product di ayana resort bali.

D. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data menjabarkan terkait metode pengumpulan data yang dilakukan seperti misalnya metode observasi wawancara maupun studi pustaka.

a. Observasi

Metode pengumpulan data yang digunakan adalah metode observasi yang dilakukan dengan cara mengamati, mempraktikan, mempelajari dan ikut serta dalam proses pembuatan balinese pizza.

b. Wawancara

Metode pengumpulan data ini dilakukan dengan metode wawancara. Dengan mengajukan beberapa pertanyaan kepada *chef de cuisine*, *sous chef*, serta senior toge show restoran di ayana bali. Pengumpulan data ini dilakukan dengan mencatat poin- poin penting yang disampaikan oleh manager section.

c. Studi Pustaka

Metode pengumpulan data dengan cara mempelajari dari berbagai sumber Seperti Jurnal, tugas akhir tentang pembuatan balinese pizza.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode dan Teknik penyajian hasil analisis data yang digunakan pada penulisan tugas akhir ini adalah metode deskriptif kualitatif yaitu mendeskripsikan secara runtun dan mendetail mengenai tahapan-tahapan proses pembuatan balinese pizza oleh commis di toge show restaurant ayana resort bali. Yang berdasarkan data yang didapatkan yaitu: observasi, wawancara, studi Pustaka selama melakukan praktik kerja lapangan di hotel ayana bali.

POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan pembahasan pada bab sebelumnya maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Pembuatan *balinese pizza* melalui tiga tahapan yaitu tahap persiapan diri, tahap pembuatan, dan tahap akhir
 - a. Tahap persiapan diri meliputi kehadiran dan *personal grooming* dari staf kitchen.
 - b. Tahap pembuatan meliputi pengambilan *pizza dough*, mengoleskan *pomodoro sauce*, menambahkan topping *mozzarella chessee*, memasukkan pizza kedalam oven, memanaskan *pizza* sampai matang sekitar 5 sampai 7 menit, memotong pizza menjadi 8 bagian, *Pizza* siap dihidangkan.
 - c. Adapun tahap akhir yang dilakukan oleh seorang *commis* adalah membersihkan area kerja agar bisa digunakan pada saat hari kerja berikutnya.
2. Pembuatan *balinese pizza* menghadapi hambatan-hambatan dan cara mengatasi dalam pembuatan *balinese pizza* yang sering terjadi:
 - a. Kurangnya alat produksi seperti *oven* yang penuh terpakai terutama pada saat situasi sedang penuh orderan. Karena di dalam *oven* cukup untuk 5 (lima) *piiza* saja. Memanfaatkan setia sisi oven lain agar produksi tetap berjalan dengan lancar.

- b. Bahan persediaan yang cepat membusuk karena suhu *chiller* yang turun. Upaya yang dapat dilakukan harus mengecek kembali suhu *chiller* yang terkadang turun tiba-tiba yang menjadi bahan cepat membusuk, lalu memindahkan bahan ke *chiller* yang lain agar bahan persediaan tetap terjaga kualitas dan kebersihan.
- c. Jika ada pesanan 3 *pieces* pizza dan sisa bahan untuk 2 *pieces* pizza bagaimana solusi yang akan diberikan. Upaya yang dilakukan adalah meminjamkan barang ke outlet terdekat, supaya operasional berjalan dengan lancar kembali dan tamu yang memesan tidak ada complaint. pengembalian barang yang dipinjam akan dikembalikan kembali saat pemesan barang datang di hari senin dan kamis.

B. Saran

Berdasarkan pengalaman dan pengamatan penulis selama melakukan praktek kerja lapangan di hotel ayana bali khususnya pada *hot kitchen* maka penulis dapat menyarankan:

- a. Melakukan pengecekan kelayakan alat-alat oleh *commis* untuk mengetahui kerusakan peralatan *kitchen*, sehingga segera dapat dilakukan penggantian peralatan di *kitchen* seperti *oven* sudah lama dan tua yang mengakibatkan makanan tidak matang secara merata.
- b. Untuk mengatasi bahan (*stock*) yang rusak atau cepat busuk maka dilakukan pembersihan *chiller* secara berkala dan suhu dicek kembali oleh *commis* agar bahan terjaga kualitas dan kebersihannya apabila terjadi penurunan suhu secara terus menerus maka sebaiknya pihak hotel memberikan *chiller* yang baru.

- c. Untuk mengatasi masalah kekurangan bahan saat operasional dikarenakan kondisi tamu yang ramai, *staff* yang sedang *incharge* menelepon outlet terdekat untuk meminjam barang ke outlet terdekat, supaya operasional berjalan dengan lancar tidak ada mendapatkan complain dari tamu. dan barang tersebut akan dikembalikan di hari senin atau kamis saat pengorderan barang tiba.



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Ananda Muhamad Tri Utama. (2022). *No*, 356–363. Analisis Tentang Pentingnya Peralatan Dapur Dalam Meningkatnya Keberadaan Tamu.
- Angga, K., & Diantara, P. (2023). *Tugas akhir prosedur pembuatan seneng pizza oleh sous chef di hotel komaneka at bisma ubud.*
- Asiva Noor Rachmayani. (2015). *No*, 6. Pengetahuan Memasak dan Jenis – Jenis memasak. *jurnal Ekonomi kreatif*
- Atmaja, I. N. P. S., Pambudi, B., & Wardana, M. A. (2023). Analisis Strategi Pengembangan Bisnis Berbasis Menu Engineering Dalam Upaya Meningkatkan Pendapatan Restoran. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(5), 1206–1224. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i5.428>
- Djaohar, M., Medias, E., Fauzan, Z. E. F., & ... (2021). Pelatihan Pembuatan Toko Online Bagi Pkk. *Prosiding Seminar ...*, 2021, 47–60.
- Fauziyyah, G., Rachman, A., Juwaedah, A., & Lasmanawati, E. (2020). Pengetahuan Perawatan Kitchen Equipment. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 9(2), 20–27.
- Made, D., & Raka, G. (2024). *Tugas akhir prosedur pembuatan pizza sambal matah oleh commis pada desa restaurant di ubud raya resort.*
- Nanik Kustiningsih. (2021). *Pengertian hotel oleh ahli dalam bisnis ekonomi kreatif*, 9 -12
- Putra, I., Yulianthi, A. D., & Suardani, M. (2023). *Pembuatan Babi Guling Pizza oleh Commis pada Menu A'la Carte Woobar di Hotel W Bali Seminyak*. 12.
- Rosalia, A. D. (2017). Peranan Arumanis Kitchen Dalam Membuat Masakan Tradisional Pada Hotel Bumi Surabaya City Resort. In *Skripsi*.

- Saputri, N. D., & Solikhin, A. (2016). Efektivitas Kerja Cook Terhadap Tingkat Kelancaran Operasional Makanan Iga Bakar di Food and Beverage Product pada Fave Hotel Solo Baru. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 12(Vol.12 No.1).
- Saputri, N. D., & Solikhin, A. (2016). Efektivitas Kerja Cook Terhadap Tingkat Kelancaran Operasional Makanan Iga Bakar di Food and Beverage Product pada Fave Hotel Solo Baru. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 12(Vol.12 No.1).
- Sebayang, Y. B. (2022). Pengaruh Pelatihan Kerja Terhadap Kinerja Karyawan di Food and Beverage Department Pada the Hill Hotel & Resort *Jurnal Ekonomi, Bisnis Dan Teknologi*, 2(1), 55–62.
- Smaradhana dan Lutfie (Nur & Fadili, 2021). (2021). Neofuturisme Dalam Desain Bangunan Mixed-Use (Apartemen, Hotel, Mall, Perkantoran, Convention Hall) Untuk Menciptakan Kota Masa Depan. *Jurnal Arsitektur*, 1(1), 17–36.
- Soewarno, E., Hudiyani, A., Fitriana Sugiarti, F., Manajemen, P., & Ekonomi, F. (2021). Pengaruh Kualitas Pelayanan, Fasilitas, Dan Lokasi Terhadap Keputusan Menginap Pada Hotel Abadi Di Pangkalan Bun. *Magenta*, 9(2), 93–100.
- Stenly (2021). the Influence of Menu Variations and Service Quality on Guest Satisfaction At Hotel Victory Kefamenanu Pengaruh Variasi Menu Dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Tamu Di Hotel Victory Kefamenanu. *Jurnal Inspirasi Ekonomi*, 3(3), 2503–3123.
- Suardana, I. K., & Auliya, R. (2023). Peran Menu Sego Luwuk Sebagai Makanan Authentic Di Hotel Jambuluwuk Malioboro Yogyakarta. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)*, 27(2), 58–66.

Ummah, M. S. (2019). No 1- 14. Perbedaan Fasilitas yang Berada di Setiap Hotel maupun Restoran. *Jurnal Pariwisata dan Bisnis*

Utama, J. W. I. P. (2019). Fasilitas Utama Hotel Resort Berdasarkan Civitas Pengelola Hotel Resort Di Tabanan. *Fasilitas Utama Hotel Resort Berdasarkan Civitas Pengelola Hotel Resort Di Tabanan*, 3.

Utama, J. W. I. P. (2019). Fasilitas Utama Hotel Resort Berdasarkan Civitas Pengelola Hotel Resort Di Tabanan. *Fasilitas Utama Hotel Resort Berdasarkan Civitas Pengelola Hotel Resort Di Tabanan*, 3.

Widyarini, P., Puspita, R., Candrasari, A., Purwanto, E. O., & Putra, N. Y. A. (2022). Operasional Di Hotel Best Western Premier the Hive. *Jurnal Pariwisata, Bisnis Digital Dan Manajemen*, 01(1), 36–42.



POLITEKNIK NEGERI BALI